

cocina con firma

pescados, carnes y postres

06

santi santamaría

cocinero del restaurante Can Fabes



EL PAÍS

cocina con firma

pescados, carnes y postres

santi santamaría

cocinero del restaurante Can Fabes

06

© de esta edición:
2008, EL PAÍS, S. L.
Miguel Yuste, 40 – 28037 Madrid

coordinación

José Carlos Capel y Julia Pérez

textos de introducción

José Carlos Capel

recetas

Santi Santamaría, restaurante Can Fabes
Sant Joan, 6
08470 Sant Celoni (Barcelona)
Tel. 938 672 851
www.canfabes.com

coordinación editorial

Área de Nuevos Proyectos. Santillana Ediciones Generales S. L.

diseño gráfico y dirección de arte

EMO

fotografía de cubierta

Javier Peñas

fotografías de interiores

LLENAS DIFUSIÓN E IMAGEN 2004, S. L.

maquetación

M. García y J. Sánchez

ISBN (obra completa): 978-84-9815-853-3

ISBN: 978-84-9815-859-5

depósito legal: M-47104-2007

Queda prohibida, salvo excepción prevista en la ley, cualquier forma de reproducción, distribución, comunicación pública y transformación de esta obra sin contar con autorización de los titulares de propiedad intelectual. La infracción de los derechos mencionados puede ser constitutiva de delito contra la propiedad intelectual (arts. 270 y ss. Código Penal).

palabra de cocinero

santi santamaría

8



Santamaría es un trabajador tenaz, un hombre culturalmente vivo que se siente orgulloso de realizar los meticulosos y rutinarios detalles a los que obliga su oficio. Para ciertos gurús de la cocina del diseño, constituye un arcaísta, un fundamentalista del gusto de los que cada día quedan menos. Para los de pensamiento opuesto, es un maestro de lo esencial, de conducta modélica.

Después de su participación en el congreso madridfusión en enero de 2007, hito relevante en su trayectoria, la controversia le ha acompañado. Incluso se ha acrecentado su fama de personaje contestatario. Con un lenguaje radical, una escenografía estudiada y todo su poder de seducción en juego, desde el escenario del gran auditorio del Palacio de Congresos de Madrid desató una polvareda dentro del gremio. Y no sólo en España, sino en Europa y América,

donde tuvo una repercusión fulminante. Su discurso levantó ampollas en amplios sectores, dividió al mundillo y fue recibido con aplausos atronadores por el colectivo que lo escuchaba.

Algunas de sus frases iban dirigidas de forma genérica contra la conducta de ciertos

**trabajador tenaz
y meticuloso, se
siente orgulloso
de su oficio**

profesionales del oficio.

Otras, contra la cocina químico molecular y la industria de la alimentación por contribuir a malograr elaboraciones artesanales. “Nunca —afirma convencido— he renunciado a la tecnología. A partir de mi

participación en madridfusión se me ha acusado de estar en contra. Nada más lejos de la realidad.

La tecnología es útil para fijar las recetas (frío/calor). Sirve para acortar tiempos y ganar calidad en el trabajo. Tenemos una necesidad imperiosa de progreso. Lo que yo cuestioné en mi monólogo es la actitud de determinados profesionales. En el mundo existen demasiados intereses en torno a la figura de los cocineros contemporáneos. La situación se merece un correctivo. Tanta intromisión de la industria alimentaria en los fogones artesanos rompe con los principios éticos. Y si no se tiene ética, se destruye el gusto. Las ansias de poder van en contra de la calidad. En la profesión, en general, falta madurez y autocrítica. En mis cocinas tengo salamandras, hornos de vapor..., y, por supuesto, practico la cocina

al vacío. Sin embargo, no me gustan ni la Pacojet, ni la Thermomix ni los sifones. No me ayudan a disfrutar de mi trabajo.

La tecnología debe ser un soporte, nunca una dictadura”.

“nunca he renunciado a la tecnología”

Para conocer el pensamiento culinario de Santamaría, nada mejor que su libro *La cocina de Santi Santamaría, la ética del gusto* (Everest, 1999), obra que resume en seis puntos lo que él considera una suerte de doctrina. Principios básicos por los que se rige su quehacer cotidiano en los fogones.

Todos sus platos —afirma— poseen un importante poso cultural, en la medida en que se encuentran

condicionados por una historia de siglos; son naturales, porque incorporan productos de temporada y rechazan la presencia de sustancias químicas. Están predispuestos a evolucionar con el apoyo de la experiencia y el auxilio de nuevas tecnologías, y no renuncian a cierto carácter social, puesto que aspiran a aumentar la calidad de vida y a promover una sociedad más justa y solidaria.

Por supuesto, poseen rango artístico, porque incorporan detalles de creatividad innegables, y tienen vocación de universalidad, dado que admiten influencias externas sin perder el contacto con la despensa de su propia tierra.

En un mundo tan cambiante como el actual, en el que las cocinas configuran un mapamundi de tendencias, la pregunta se hace inevitable, ¿en qué apartado cabe enmarcar la profundidad técnica

y gustativa de este profesional, cuyos platos están presididos por la sencillez y una elegante ausencia de artificios?

“Intento ser un hombre de mi tiempo. No me gusta renunciar a nada. Hay cocinas posmodernas, de fusión, de la abuela y del mercado global... Es difícil buscar adjetivos. Creo que mis platos tienen carácter, son parte de mis vivencias, una expresión de la memoria y de mi visión de la naturaleza. En cierto modo, instrumentos de reacción frente a los tiempos que corren.

Las materias primas son la esencia de la cocina. Sin productos, las recetas no valen la pena.

La función del cocinero consiste en transformarlos para proporcionar placer y despertar los sentidos. Lo que nunca se debe hacer al cocinar es utilizar aditivos artificiales de laboratorio.

Lamentablemente, a tenor del rumbo que están tomando algunos profesionales, hay momentos en los que me siento solo defendiendo estos principios”.

A Santi Santamaría nadie le lleva la agenda y él mismo procura que nada condicione la organización

**“mis platos
tienen carácter,
son parte de mis
vivencias”**

de su tiempo. Su mayor éxito, afirma, es sobrevivir con dignidad en una sociedad tan poco respetuosa. Le preocupa el bienestar moral de su familia, le gusta leer y escribir, y considera que sus artículos culinarios en los suplementos dominicales de

La Vanguardia son una forma de comunicarse con la sociedad que lo rodea. Disfruta de la compañía de Àngels Serra, su mujer, que le aporta equilibrio emocional y con quien tiene dos hijos de los que se siente orgulloso. Y no soporta —asegura— la falta de sinceridad y las injusticias que se generan desde posiciones de prepotencia.

Reconoce que tiene la suerte de disponer de un gran equipo de gente joven entregada por completo al oficio y se empeña en mantener a rajatabla la conciencia ecológica a la hora de cocinar e ingerir alimentos. “No tengo reparos en comer de todo, pero tenemos que ser muy críticos con las especies en riesgo. Si no lo hacemos, hipotecaremos el bienestar de generaciones futuras”.

Inquietudes que también alcanzan al mundo rural, a la globalización

y al abastecimiento de las materias primas. “Cada uno en su tierra vive experiencias distintas. Me preocupa el abandono del mundo agrario y ganadero. El olvido de formas de vida tradicionales por efecto de una urbanización desmedida. Con la globalización, caminamos hacia cocinas vacías. Para mí no hay ingredientes caros o baratos, sino buenos o malos, los que me gustan y los que no me interesan tanto. En un restaurante como Can Fabes, la red de proveedores es decisiva. Comprar en origen es una forma de controlar la trazabilidad hasta la puerta de casa. El pescado lo adquirimos directamente en la lonja de Blanes, cuando llegan las barcas. Tengo vecinos que nos proporcionan setas y hierbas que no encuentro en el mercado. La provisión de caza la tenemos bien resuelta, conseguimos pájaros, patos y perdices. En cambio, cada

día es más complicado encontrar animales de granja alimentados con sistemas artesanales”.

En consonancia con su pensamiento, Santamaría no deja pasar ocasión para arremeter contra esa cocina anodina que, por efecto del progreso, inunda nuestras ciudades.

“La superficialidad con la que vivimos mata el gusto por las cosas auténticas. Reniego de esa cocina apátrida, enlatada y envasada que hemos asumido como parte de la modernidad que nos invade”. En cualquier conversación, Santi deja resbalar frases, ideas y conceptos marcados por su erudición y agudeza, detalles de su dimensión cultural y sus profundos conocimientos.

Quienes sólo lo conocen por referencias presuponen que se trata de un profesional que reniega





de los términos creatividad y vanguardia. En absoluto. “La creatividad —recalca convencido— es un impulso sentimental. Pero cuidado, los sentimientos no son los sentidos. La creatividad es algo inexplicable, una fuerza interior tan compleja como el hecho de creer en algo. Yo me siento inmerso en la vanguardia. Mi culto a los sentidos, mi búsqueda constante del verdadero alcance de cada uno de ellos, desborda el ámbito culinario. No entiendo las recetas como algo aislado. Tienen relación con las artes plásticas y las corrientes progresistas. Me congratulo del impacto que Ferran Adrià ha tenido en la feria de Kassel en 2007. En mi libro *La ética del gusto*, publicado en 1999, yo afirmaba que la alta cocina debe emocionar antes que alimentar a los comensales”.

Afinidad con la vanguardia que no le impide enfrentarse a actitudes que considera perjudiciales para la alta cocina. “El hecho de que ciertos medios de comunicación se muestren contrarios a las cocinas identitarias, es decir, a las que mantienen la tradición de su tierra, provoca que los cocineros de hoy no se atrevan a hacer una cocina arraigada, por miedo a que les acusen de falta de creatividad. El merecido triunfo de algunos ha contribuido, por desgracia, a aupar a los malos imitadores, tan pendientes de su imagen. Lamentablemente, si un cocinero quiere estar en los medios tiene que moverse en posiciones extremas”, afirma convencido.

Siempre en torno a su propia cocina, Santamaría ha desarrollado una intensa actividad como autor de libros y, recientemente, como comercializador de productos

gourmet de alta gama (www.gourmandsantamaria.com), una tienda virtual a través de la cual vende pastas artesanas, aceite de oliva virgen extra, café, foie-gras, guarniciones, mermeladas, mieles, patés, turrone y chocolates. Cesta de la compra de carácter gourmet que incluye platos de quinta gama (jarrete de ternera o pato asado con escalonias) listos para consumir, así como vinos y cavas de la cuvée Santamaría, además de sus *packs gourmands*, que brindan distintas alternativas. Un sagaz ejemplo de su mercadotecnia.

Su papel como empresario es un reto que asume como una necesidad del oficio. “De la misma manera que en su momento abrí el restaurante para ganarme la vida, ahora no tengo otra opción que mantenerme en este camino. Un restaurante con

40 empleados no puede sobrevivir fuera de una gran ciudad en condiciones normales. Gestionarlo bien implica responsabilidades empresariales. Para subsistir es necesario realizar actividades complementarias. Yo lo he

“la creatividad es un impulso sentimental, algo inexplicable”

centrado todo en la restauración: no hago publicidad de productos de consumo, aunque sí de producción propia o de artesanos amigos”.

Aparte de los libros mencionados, Santamaría ha publicado varias obras significativas: *El gusto de la diversidad* (Everest, 2001), un viaje

gastronómico por las cocinas del mundo; *La cocina es bella* (Everest), 80 artículos gastronómicos relativos a cada estación del año; *Cien recetas para casa* (Everest, 2006), recopilación de recetas publicadas en *La Vanguardia*; *El gusto de la salud* (Aibana, 2006), platos con recomendaciones dietéticas; *Palabra de cocinero* (Salsa Books), 134 textos con sus correspondientes recetas; y, por último, *Santi Santamaría, entre llibres i fogons* (Galerada), un recorrido gastronómico por 55 títulos de la literatura catalana contemporánea.

Textos amenos en los que se funden cocina y razón, pasión por el oficio y reflexiones serias. En uno y otro libro, en el trasfondo de sus frases o dentro de su pensamiento, siempre está latente una única idea: su modelo de restaurante, ese gran escenario para el que trabaja y se desvela.

01. pescados

- arroz negro
- calamares rellenos
- espardeñas a la plancha
- gambas hervidas
- mini sepias al natural
- tripas de bacalao con butifarra negra y salchichas

arroz negro

16

ingredientes para 4 personas

- 250 g de sepietas
- 200 g de arroz de Calasparra
- 1 cebolla
- 2,5 l de caldo de verduras
- aceite de oliva virgen extra
- 8 cucharaditas de aceite de cebollino
- 1 diente de ajo picado
- pimienta blanca recién molida
- sal

preparación

- 01.** Sofreír el arroz en aceite hasta que esté opaco y retirarlo del fuego. En el mismo aceite, sofreír las sepietas con sus tripas y su tinta. Pasarlas a un plato y reservar.
- 02.** Pelar y picar la cebolla, sofreírla en el aceite de las sepietas y añadir el arroz que se había sofrito previamente.
- 03.** Incorporar al conjunto las sepias, añadiendo el ajo picado, y mojar con un poco de caldo de verduras. Las sepietas irán soltando su tinta y el arroz se ennegrecerá. Sazonar. Dejar evaporar el caldo y agregar constantemente más caldo hasta que el arroz esté en el punto deseado. Salpimentar.

presentación

- 01.** Aliñar en el plato con aceite de cebollino. Servir caliente.

Nota. Para elaborar el aceite de cebollino, basta emulsionar aceite de oliva virgen con cebollino y filtrarlo.



calamares rellenos

18

ingredientes para 4 personas

- 4 calamares medianos
- 2 berenjenas blancas
- 1 diente de ajo
- 1 cucharadita de piñones tostados
- aceite de oliva virgen extra
- 1 cucharadita de perejil y cebollino picados
- pimienta negra recién molida
- sal

preparación

- 01.** Limpiar bien los calamares. Retirar las patas, picarlas y saltearlas en aceite de oliva.
- 02.** Pelar las berenjenas, picarlas y saltearlas en aceite de oliva en una sartén antiadherente. Salpimentarlas.
- 03.** Mezclar las patas de los calamares, las berenjenas, los piñones tostados, las hierbas y el ajo previamente sofrito. Rectificar de sal.
- 04.** Rellenar los calamares con la mezcla. Cerrarlos con ayuda de un palillo y saltearlos en aceite de oliva en una sartén antiadherente. No añadir sal hasta que estén cocidos.

presentación

- 01.** Servir los calamares rellenos con una ensalada de acompañamiento.



espardeñas a la plancha

20

ingredientes para 4 personas

- 12 espardeñas (cohombros de mar)
- aceite de oliva virgen extra
- sal
- pimienta blanca recién molida

preparación

- 01.** Cortar los extremos de las espardeñas, pues es donde pueden encontrarse impurezas, y abrirlas por la mitad y a lo largo.
- 02.** Si tienen tierra, lavarlas con agua y secarlas.
- 03.** Cocinarlas a la plancha o en una sartén antiadherente con unas gotas de aceite de oliva virgen extra. Dorarlas y, ya fuera de la plancha o la sartén, salpimentarlas al gusto.

presentación

- 01.** Servirlas solas como entrante ligero o mezcladas con una ensalada, pasta o pescado.

Nota. La espardeña es la parte interior del cohombro o pepino de mar, especie marina muy apreciada en Oriente, donde se come su parte exterior. En España ha sido consumida desde siempre por los marineros mediterráneos, que las preparaban a bordo de sus embarcaciones ya que se trataba de un producto sin posibilidades comerciales. Desde hace unos años ha adquirido relevancia gastronómica y alcanzado precios elevadísimos, debido a su escasez. Llama la atención su particular textura, que recuerda al calamar o a las partes más tersas de las navajas.



gambas hervidas

22

ingredientes para 4 personas

- 12-16 gambas rojas medianas
- 1 cebolla
- 1 puerro
- 4 ajos
- $\frac{1}{4}$ de l de vino blanco
- agua mineral o agua de mar
- 1 hoja de laurel
- 1 cucharadita de pimienta en grano
- sal gorda
- sal de Guérande

preparación

01. Preparar un caldo corto con las verduras, el laurel, la sal gorda, la pimienta, el vino blanco y el agua. Sumergir durante 30 segundos las gambas en el caldo hirviendo y enfriarlas en agua salada con mucho hielo. Una vez frías, retirarlas del agua y secarlas bien.

presentación

01. Recortar las patas de las gambas con unas tijeras, depositarlas en los platos y espolvorearlas con sal de Guérande.

Nota. Las gambas tienen que ser muy frescas, del mismo día, recién llegadas de la barca, porque al cabo de una noche la cabeza se empieza a oscurecer y dejan de tener el sabor marino y delicado que las caracteriza. Constituyen un gran entremés.



mini sepias al natural

24

ingredientes para 4 personas

- 12 mini sepias
- unas gotas de aceite (opcional)

preparación

- 01.** Retirar la boca, que se encuentra entre las patas de las sepietas, y sin sal ni ningún otro ingrediente, pasarlas por la plancha con una gota de aceite.
- 02.** Una vez cocinadas las sepias, retirar la pieza dura que tienen acoplada al cuerpo y servir las. La tinta y las vísceras cuentan con suficiente sabor para sustituir a la sal y, sin ella, la carne tiene una textura más blanda.

presentación

- 01.** Servir las mini sepias como entrante o aperitivo, sin ningún otro acompañamiento.

Nota. El sabor de las sepietas o mini sepias mediterráneas es tan potente que bastan unas gotas de aceite de oliva virgen extra para realzar sus cualidades naturales. Para no consumirlas crudas basta un golpe de plancha.



tripas de bacalao con butifarra negra y salchichas

ingredientes para 4 personas

- 6 tripas de bacalao
- 1 butifarra negra
- 12 rodajas de butifarra negra (reservadas para el último momento)
- 1 salchicha
- 2 cebollas medianas
- la pulpa de 6 tomates pequeños para la picada
- almendras
- perejil
- sal
- pimienta

preparación

- 01.** El día anterior, poner en remojo las tripas de bacalao para que se desalen. Unas 5 horas antes de preparar el plato, escaldarlas en agua nueva y dejar que el agua se enfríe con las tripas dentro. Dejarlas reposar en el frigorífico, sin escurrir, hasta el momento de usarlas.
- 02.** Cortar y sofreír las cebollas en una cazuela con aceite; una vez doradas, añadir la pulpa de tomate y dejar confitar a fuego lento. A continuación, pasar por la licuadora. Volver a poner en la cazuela.
- 03.** Añadir las tripas de bacalao al guiso y cocinarlas hasta que estén a punto.
- 04.** Cortar la butifarra negra en rodajas, reservando algunas para decorar, y la salchicha en trocitos, agregar a la cazuela y cocer 10 minutos más.
- 05.** Añadir la picada, previamente majada en el mortero, 5 minutos antes de finalizar la cocción. Rectificar de sal y pimienta.
- 06.** En el último momento, saltear en una sartén las rodajas de butifarra negra reservadas y colocarlas encima de las tripas. Rectificar de sal.

presentación

- 01.** Sacar a la mesa el guiso de tripas en cocotte (cazuela de barro barnizada).

Nota. Las tripas de bacalao deben su nombre al hecho de que poseen una textura parecida a la de los callos, aunque, en realidad, son la vejiga natatoria del bacalao, que recorre su espinazo. Una vez que se han escaldado las tripas de bacalao, se puede esperar a que el agua se ponga a temperatura ambiente. En el intervalo, las tripas habrán recuperado grosor y estarán blandas y gelatinosas. A partir de este punto se pueden utilizar de muchas formas, en guisos de patatas, legumbres y en salsas emulsionadas, así como con huevos pochés.



02. carnes

- buñuelos de morcilla
- butifarra con setas y puré de nabos
- cabeza de cerdo en ensalada
- cabeza de cordero a la brasa
- foie-gras a la sal
- paloma torcaz al espetón
- pichón a la crapaudine
- tuétano

buñuelos de morcilla

30

ingredientes para 4 personas

- 200 g de harina
- 25 g de fécula de patata
- 15 g de levadura en polvo
- 10 g de azúcar
- 4,5 cl de aceite de oliva
- 20 cl de agua

para el relleno

- 200 g de morcilla
- 100 g de carne de cerdo picada
- 100 g de miga de pan remojada con leche
- 1 huevo entero
- sal
- pimienta

preparación

masa

- 01.** Mezclar la harina, la levadura, la fécula, el azúcar y la sal.
- 02.** Seguidamente, verter despacio el aceite, removiendo el conjunto sin parar.
- 03.** Después, incorporar el agua poco a poco hasta obtener una masa homogénea, ni demasiado fluida ni demasiado espesa.
- 04.** Dejar reposar unos 20 minutos.

relleno

- 01.** Mezclar todos los ingredientes en un bol y formar unas albóndigas pequeñas.
- 02.** Rebozar estas bolitas con la masa y freírlas en abundante aceite de oliva hasta que estén doradas y se hayan inflado.

presentación

- 01.** Servir los buñuelos bien calientes.



butifarra con setas y puré de nabos

32

ingredientes para 4 butifarras

- 240 g de mollejas de ternera blanqueadas
- 160 g de carne de cerdo magra picada
- 80 g de papada de cerdo hervida
- 100 g de hígado de pato crudo
- tripa para embutir
- 50 g de trufa rallada
- pimienta negra recién molida
- sal

para la guarnición de setas

- 100 g de setas orejas de Judas secas
- 2 escalonias (o chalotas)

para el puré de nabo

- 2 nabos
- 1 patata
- 1 escalonia
- caldo vegetal
- sal

- pimienta negra

para la salsa

- 25 cl de fondo de ternera
- 4 cucharadas de jugo de trufa
- 1 nuez de mantequilla

preparación

- 01.** Picar todas las carnes, mezclarlas, aliñarlas con sal, pimienta y la trufa rallada y embutirlas en la tripa para obtener cuatro butifarras. Justo antes de servir, saltear la butifarra en una sartén antiadherente y trocearla.

guarnición de setas

- 01.** Poner en remojo las setas unas horas antes de utilizarlas.
- 02.** Escurrirlas bien y saltearlas en aceite con las dos escalonias picadas. Salpimentar.

puré de nabo

- 01.** Pelar y trocear los dos nabos y la patata. Hervirlos en caldo vegetal.
- 02.** Escurrir y saltear en aceite con una escalonia picada. Aplastar con un tenedor hasta obtener un puré y salpimentar.

salsa

- 01.** Reducir el fondo de ternera hasta que tenga la densidad de una salsa.
- 02.** Añadir el jugo de trufa y emulsionar con un poco de mantequilla para conseguir una salsa aterciopelada.

presentación

- 01.** Montar el plato con las butifarras troceadas, disponer las setas y unas bolitas de puré de nabo alrededor. Salsear justo en el momento de servir.



cabeza de cerdo en ensalada

34

ingredientes para 4 personas

- 250 g de morro y oreja de cerdo
- 1 cebolla
- 2 zanahorias
- 1 puerro
- 1 cabeza de ajos
- laurel, tomillo y pimienta en grano

para la ensalada

- 150 g de trompetas de los muertos
- 1 lechuga romana o de hoja de roble
- 2 escalonias picadas
- 4 cucharadas de vinagreta (1 parte de vinagre por 3 de aceite de oliva virgen extra)
- 2 cucharadas de aceite de cebollino y perejil
- perifollo fresco
- sal y pimienta

preparación

- OL.** Limpiar el morro y la oreja y hervirlos en agua con las verduras y las hierbas un mínimo de 3 horas a fuego lento. Escurrir y trocear. Reservar al calor.

ensalada

- OL.** Limpiar las setas con un paño húmedo y saltearlas en aceite con las escalonias picadas. Dejarlas enfriar. Aliñarlas con la vinagreta y el aceite de cebollino y perejil. En el momento de servir, mezclar con las hojas de lechuga.

presentación

- OL.** Montar el plato con una base de ensalada de setas y, sobre ella, los morros y la oreja de cerdo y salsear bien con el aceite de cebollino y perejil. Terminar con perifollo fresco.



cabeza de cordero a la brasa

36

ingredientes para 4 personas

- 4 cabezas de cordero
- 1 manojo de berros
- 4 cebollas tiernas
- el zumo de 4 limones
- 4 copas de brandy de Jerez
- 4 cucharadas de aceite de oliva virgen
- 4 cucharadas de menta picada
- pimienta negra molida
- sal

preparación

01. Retirar los sesos de las cabezas de cordero.
02. Marinar las cabezas con sal, pimienta, zumo de limón y brandy de Jerez la noche antes de cocinarlas.
03. Retirarlas de la marinada y secarlas con un paño.
04. Cocer las cabezas a la parrilla a fuego lento mucho tiempo, hasta que queden bien tostadas y crujientes.
05. Mientras tanto, blanquear los sesos, enfriarlos y cortarlos en lonchas (escalopes).
06. Una vez asadas las cabezas, deshuesarlas y cortar las lenguas en lonchas.

presentación

01. Disponer en un plato la carne aliñada con aceite de oliva virgen, y, como guarnición, servir una ensalada con los sesos, menta, berros y cebollas tiernas.



foie-gras a la sal

38

ingredientes para 4 personas

- 1 hígado graso de pato de 500 g
 - 4 claras de huevo
 - 100 g de harina
 - 1 cucharada de hierbas aromáticas (romero, tomillo, salvia y laurel)
 - 1 cucharada de pimienta en grano
 - 1 kg de sal gorda
- para la salsa**
- 4 cucharadas de vino de Jerez Pedro Ximénez
 - 2 cucharadas de fondo reducido de pato
- para el acompañamiento**
- 4 manzanas reinetas

preparación

- 01.** Mezclar primero los ingredientes secos (hierbas, harina, sal gorda y pimienta). Incorporar las claras de huevo.
- 02.** Sobre una placa de hornear, preparar un lecho con parte de esta mezcla, poner el hígado encima y cubrirlo con el resto de la mezcla. Tiene que quedar completamente cubierto por la sal.
- 03.** Cocer el hígado de pato en un horno de convección durante 17 minutos a 220 °C. En otro tipo de horno, hay que aumentar ligeramente el tiempo.
- 04.** Romper la corteza que envuelve el hígado y limpiarlo de los restos de sal.

salsa

- 01.** Reducir a la mitad el vino Pedro Ximénez y mezclar con la misma cantidad de fondo de pato. Dar un hervor para que la salsa quede bien ligada.

acompañamiento

- 01.** Envolver las manzanas, lavadas pero con piel, en papel de aluminio y cocerlas al horno 45 minutos a 210 °C aproximadamente. Tienen que quedar cocidas pero no deshechas.

presentación

- 01.** Cortar el foie-gras en filetes y disponer varios en cada plato y acompañarlos con una manzana. Terminar con una cucharada de salsa de Pedro Ximénez.



paloma torcaz al espetón

40

ingredientes para 4 personas

- 4 palomas torcaces
- 4 lonchas de tocino
- 4 nueces de mantequilla
- 4 cucharadas de hierbas aromáticas picadas (ajo, romero, tomillo...)

para la salsa

- las carcasas de las palomas
- 4 escalonias (chalotas)
- 2 copas de vino fino de Jerez
- 2 dientes de ajo
- 1 hoja de laurel
- sal
- pimienta negra

preparación

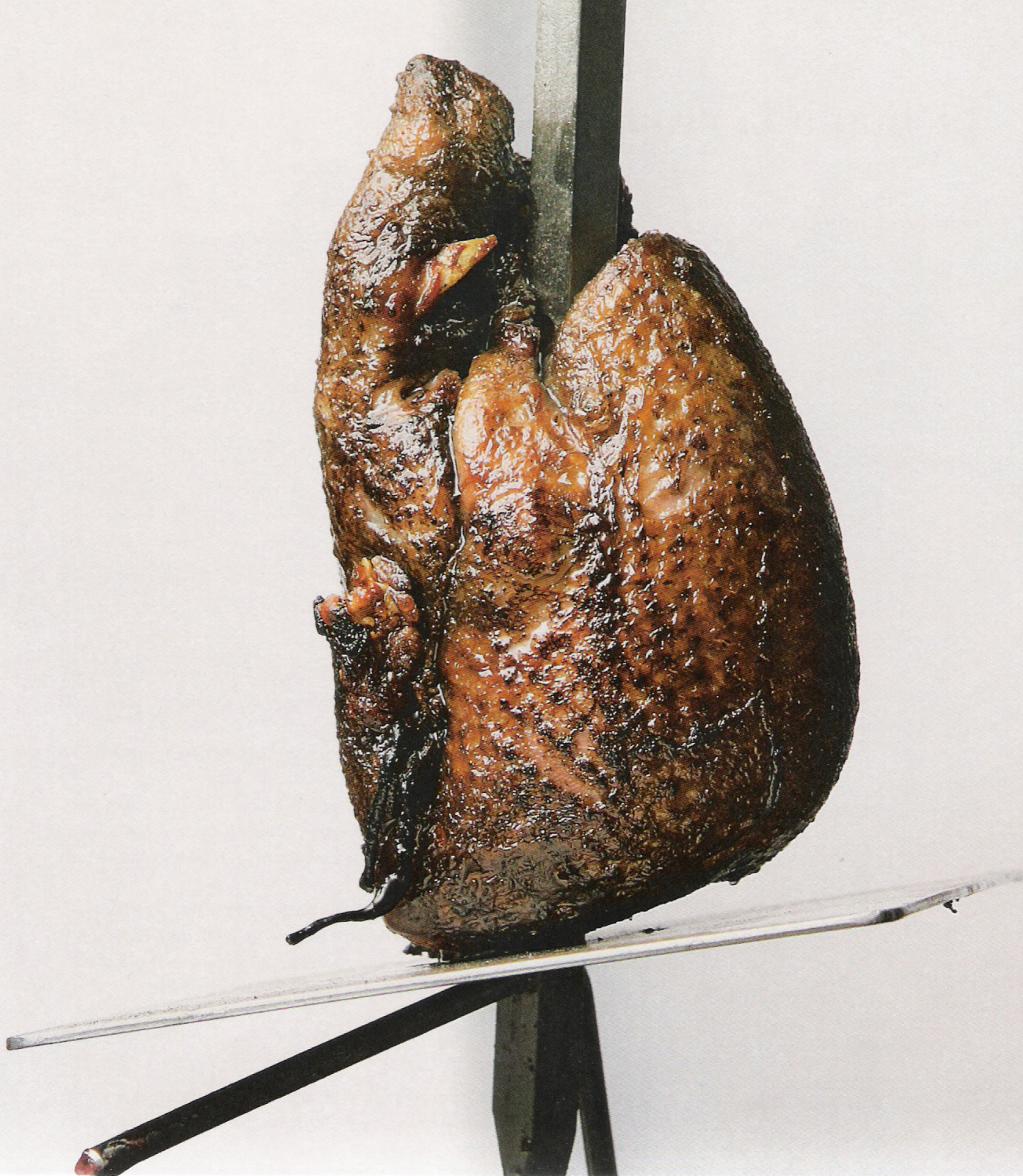
01. Limpiar bien las palomas por dentro y por fuera, retirando las vísceras y los restos de plumas.
02. Untar su interior con la mantequilla y las hierbas aromáticas.
03. Envolver la parte de las pechugas con una loncha de tocino y bridar las palomas.
04. Ensartar en un espetón. Introducir las (de dos en dos o de una en una) en el horno para asarlas. Colocar una bandeja debajo para poder rociar continuamente la paloma con sus propios jugos de cocción hasta que la piel adquiriera un bonito color tostado y una textura crujiente. El tiempo depende del tipo de horno y del tamaño de las palomas. Hay que calcular unos 40 minutos y comprobar constantemente el punto.
05. La carne debe quedar un poco sangrante, sobre todo, la parte de las pechugas.

salsa

01. Una vez asadas las palomas, deshuesarlas y picar las carcasas y las patas.
02. Sofreír estos huesos con las escalonias picadas, los ajos y el laurel. Mojar con el vino fino de Jerez. Reducir hasta su evaporación y, seguidamente, mojar con agua hasta cubrir.
03. Reducir a una cuarta parte y filtrar. Para acabar, reducir a textura de salsa y salpimentar.

presentación

01. Servir las palomas deshuesadas: la pechuga por un lado, y el muslo y contramuslo por otro. Salsear.



pichón a la crapaudine

42

ingredientes para 4 personas

- 4 pichones de sangre
(sin desangrar, de carne roja)
- 32 cebollitas pequeñas
- 1 cucharadita de mantequilla
- sal y pimienta

para el fondo de pichón

- 4 carcasas de pichón
- 1 cebolla
- 1 puerro
- 5 cl de vino blanco
- 50 cl de agua
- aceite de oliva virgen extra
- 1 cucharadita de mantequilla
- 1 cabeza de ajo
- 1/2 de manojo de perejil
- 2 g de cardamomo
- sal y pimienta

además

- 1 g de cardamomo molido
- sal gorda

preparación

deshuesar el pichón

01. Hacer una incisión a cada lado a lo largo de la columna vertebral, prolongándola a lo largo de las costillas.
02. Desprender los muslos y las alas.
03. Desprender la carne a lo largo del esternón y separar el esqueleto y el cuello, con lo que queda el pichón deshuesado.
04. Esta operación, que requiere una cierta destreza, es parte esencial del éxito de la receta.

fondo de pichón

01. Dorar en una cazuela con aceite de oliva las carcasas de los pichones troceadas. Cuando tomen color, añadir las verduras y el cardamomo. Mojar con el vino blanco. Reducir, añadir el agua y dejar hervir durante 35 minutos. Colar y reducir.
02. Al final, ligar con mantequilla. Salpimentar.

pichón

01. Pelar las cebollitas, cocerlas con mantequilla en una sartén tapada, a la que se añade un poco de fondo de pichón. Si se queda sin jugo, agregar un poco de agua.
02. Una vez cocidas, saltearlas en otra sartén para que se doren. Salpimentar y reservar.
03. Salpimentar el pichón, una vez deshuesado. Marcarlo en una sartén por el lado de la piel hasta que quede dorada y crujiente. Darle la vuelta sin que llegue a cocer por el lado de la carne y dejarlo reposar 30 minutos. Repetir la operación con cada pichón.
04. En el momento de servir, calentarlo con un golpe de horno. Éste tiene que estar a 200 °C y no se puede dejar más de 3 o 4 minutos. El pichón tiene que quedar sangrante. Al calentarlo hay que evitar que la piel toque la bandeja del horno para que quede completamente crujiente.

presentación

01. Colocar las cebollitas francesas en el plato y, encima de éstas, el pichón. Salsear con el fondo sin mojar la piel. Terminar con sal gorda encima y un poco de polvo de cardamomo.



tuétano

44

ingredientes para 4 personas

- 2 huesos de caña de vaca enteros
- pimienta negra
- cebollino
- sal
- cebolla confitada (para acompañar)

preparación

- 01.** Pedir los huesos cortados al carnicero y dejarlos a temperatura ambiente. Extraerles el tuétano con cuidado de no romperlo, separándolo del hueso con una puntilla (cuchillo).
- 02.** Poner el tuétano en agua con hielo durante 24 horas para desangrarlo.
- 03.** Seguidamente, introducirlo en una olla con agua limpia fría y sal. Darle un hervor, retirar del fuego y, al cabo de 5 minutos, enfriar el tuétano en agua con hielo. Reservar.

presentación

- 01.** Pasar por la plancha y espolvorear con sal, pimienta negra recién molida y cebollino picado. Servir acompañado de cebolla confitada.

Nota. El tuétano, así cocido, ya sirve para preparar múltiples recetas. Mezclado con cebolla confitada, hierbas, sal y pimienta resulta magnífico. Es idóneo para acompañar a la carne de buey: por ejemplo, una porción de tuétano calentada en la sartén se puede poner sobre un buen entrecot. También se puede servir sobre una rebanada de pan tostado, acompañado con anchoas e higos, e incluso con migas y patatas.



03. postres

- almendras garrapiñadas
- granizado de limón y jengibre
- helado de vainilla
- higos al horno
- mató con miel
- naranjas confitadas

almendras garrapiñadas

48

ingredientes

- 350 g de almendras enteras
- 400 g de azúcar
- 10 cl de agua
- aceite

preparación

- 01.** Tostar ligerísimamente las almendras en el horno a 110-120 °C durante 10 minutos.
- 02.** Poner el azúcar, el agua y las almendras en una sartén al fuego. Cocerlo todo sin dejar de remover con una espátula de madera, hasta que el azúcar espese y tome algo de color.
- 03.** Remover siempre enérgicamente. El azúcar debe cristalizar y comenzar a envolver las almendras. Continuar la cocción unos minutos hasta que el caramelo cubra bien las almendras.
- 04.** Untar una bandeja de horno con un poco de aceite y volcar en ella las almendras, separándolas si se han pegado. Dejarlas enfriar.
- 05.** Guardarlas en tarros herméticamente cerrados.

presentación

- 01.** Estas almendras resultan ideales para acompañar a los postres o para servir con el café.



granizado de limón y jengibre

50

ingredientes para 4 personas

- 1 kg de limones
- 250 g de azúcar
- 50 g de jengibre fresco
- 75 cl de agua mineral

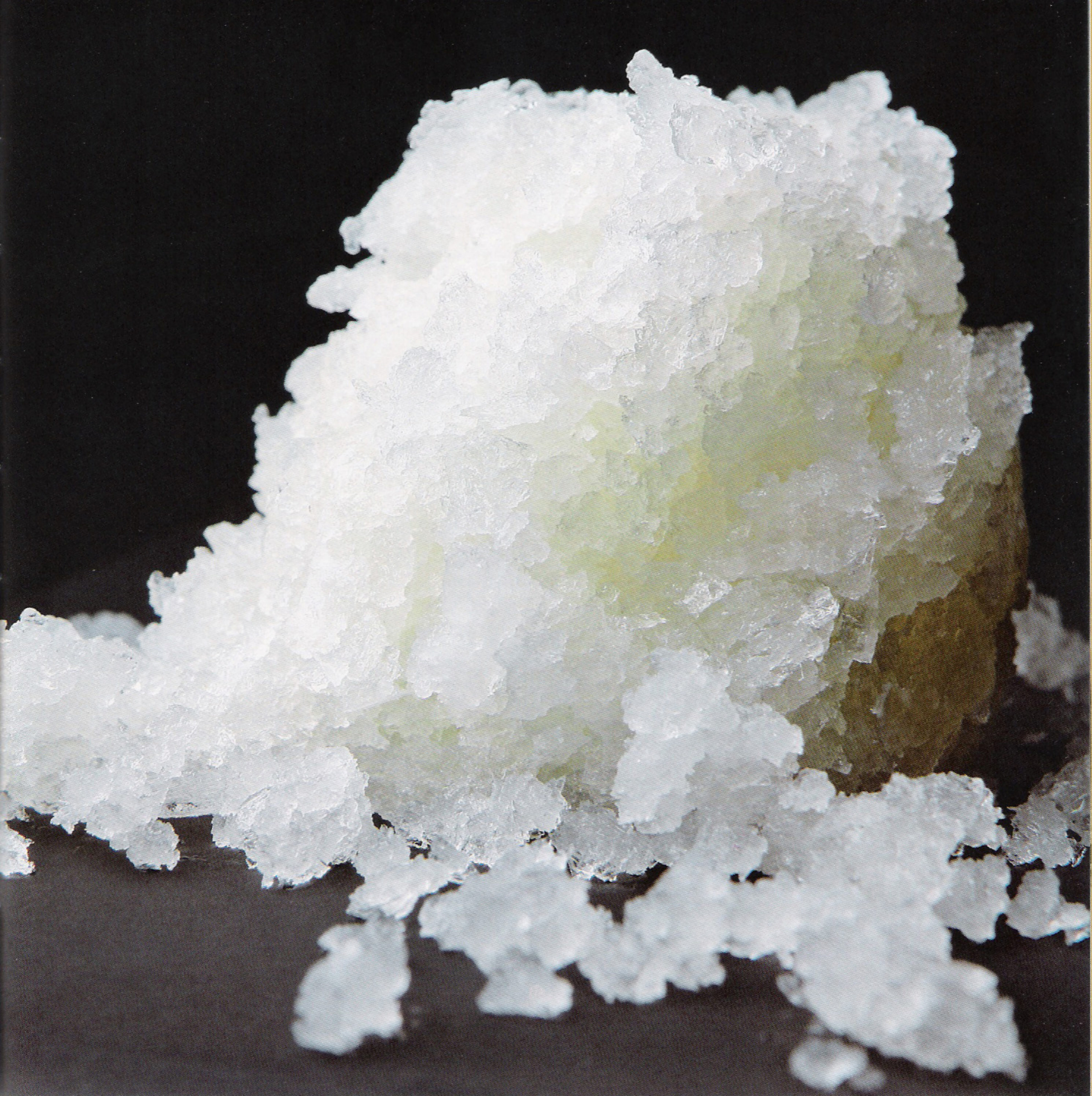
preparación

- 01.** Hervir el agua mineral con el azúcar y el jengibre fresco bien rallado y dejar enfriar; a continuación, filtrar.
- 02.** Exprimir los limones y mezclar el zumo con el agua azucarada.
- 03.** Verter el líquido en una bandeja e introducirlo en el congelador. Cuando esté helado casi del todo, rasparlo con ayuda de un tenedor.

presentación

- 01.** Poner el granizado en una copa y servir inmediatamente.

Nota. Esta forma de preparar el granizado se puede emplear con cualquier zumo de frutas, alcohol o líquido. Lo más importante es controlar bien el tiempo de congelado y rascarlo hábilmente con el tenedor para obtener escamas del tamaño adecuado, siempre en el último momento antes de servirlo para que no se derrita.



helado de vainilla

52

ingredientes para 4 personas

- 10 yemas de huevo
- 1/2 l de nata líquida
- 1/2 l de leche entera
- 220 g de azúcar
- 2 vainas de vainilla
- miel y frutos secos
para acompañar

preparación

- 01.** Calentar la nata con la leche y las dos vainas de vainilla abiertas por la mitad.
- 02.** Mezclar las yemas con el azúcar durante 2 minutos.
- 03.** Una vez hervida la leche, verter un poco sobre la masa de azúcar y yema para diluirla. Incorporar esta mezcla al resto del líquido y cocerlo todo a fuego lento hasta alcanzar los 83 °C. Es importante que no hierva, porque en tal caso la crema se cortaría.
- 04.** Enfriar e introducir en la sorbetera.

presentación

- 01.** Servir el helado acompañado de miel y frutos secos picados.

Nota. El sabor de la vainilla natural es completamente diferente al de la esencia de vainilla. Por ello este helado casero es mucho más aromático y sabroso que los industriales. Tenerlo en el congelador será una gran ayuda a la hora de componer multitud de postres.



higos al horno

54

ingredientes para 4 personas

- 16 higos
- 100 g de azúcar de caña
- 80 g de mantequilla
- 1 copa de brandy
- 4 cucharadas de chantilly

preparación

01. Abrir los higos, practicándoles un corte en cruz por la parte superior.
02. Poner en su interior la mantequilla y el azúcar de caña.
03. Colocarlos en una bandeja de hornear e introducirlos en el horno a 180 °C durante un máximo de 20 minutos.
04. A media cocción, rociarlos con brandy, flamearlos y volver a introducirlos en el horno.

presentación

01. Servirlos tibios, acompañados de una crema chantilly (nata montada azucarada con vainilla).

Nota. Algunas frutas cambian su textura por efecto del calor, que también acentúa su aroma. Es el caso de los higos, que resultan un pequeño lujo gastronómico preparados como se sugiere en esta sencillísima receta.



mató con miel

56

ingredientes para 4 personas

- 1 l de leche
- 1 cucharadita de cuajo natural
- 4 cucharadas de miel
- 16 nueces peladas
- azúcar

preparación

- 01.** Hervir leche de vaca o cabra.
- 02.** Introducir cuajo vegetal, animal o zumo de limón para cuajar la leche.
- 03.** Una vez cuajada, colar la leche por una tela fina y dejarla enfriar.

presentación

- 01.** Servir el mató acompañado de miel y nueces tostadas en la sartén con un poco de azúcar.

Nota. El cuajo se compra en las farmacias. Santi Santamaría prepara su mató con cuajo de cardo, que es el que se emplea para elaborar muchos otros quesos.



naranjas confitadas

58

ingredientes para 2 naranjas

- 50 cl de agua
- 500 g de azúcar
- 2 naranjas

preparación

- 01.** Lavar bien las naranjas y cortarlas en rodajas finas. Eliminar las pepitas.
- 02.** Hervir el agua y el azúcar hasta obtener un almíbar. Dejar enfriar.
Sumergir las rodajas de naranja en el almíbar un mínimo de 1 hora.
- 03.** Extraer las rodajas y colocarlas sobre papel de silicona.
- 04.** Introducir las rodajas en el horno a 70-80 °C hasta que estén bien secas.

Nota. Estas naranjas se emplean para acompañar postres, helados e incluso platos de carne. Trituradas, se convierten en un ingrediente ideal para agregar a determinados rebozados o sazonadores. Por ejemplo, mezcladas con hierbas aromáticas y pan rallado suponen un empanado novedoso para la carne de cerdo.





16



18



20



22



24



26



30



32



34



36



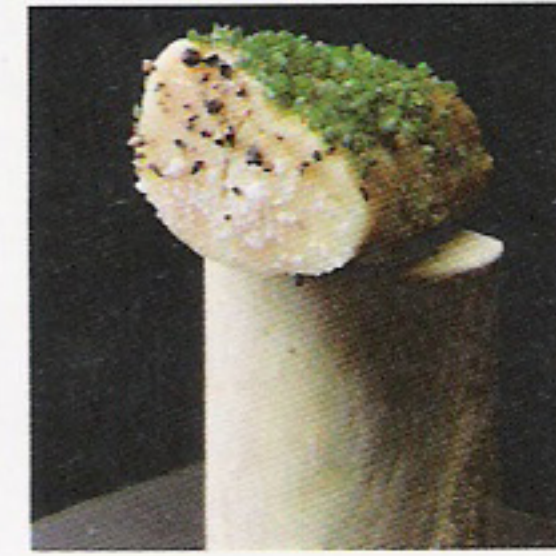
38



40



42



44



48



50



52



54



56



58

índice

7 **palabra de cocinero**

15 **01. pescados**

16 arroz negro

18 calamares rellenos

20 espardeñas a la plancha

22 gambas hervidas

24 mini sepias al natural

26 tripas de bacalao con butifarra
negra y salchichas

29 **02. carnes**

30 buñuelos de morcilla

32 butifarra con setas y puré
de nabos

34 cabeza de cerdo en ensalada

36 cabeza de cordero a la brasa

38 foie-gras a la sal

40 paloma torcaz al espetón

42 pichón a la crapaudine

44 tuétano

47 **03. postres**

48 almendras garrapiñadas

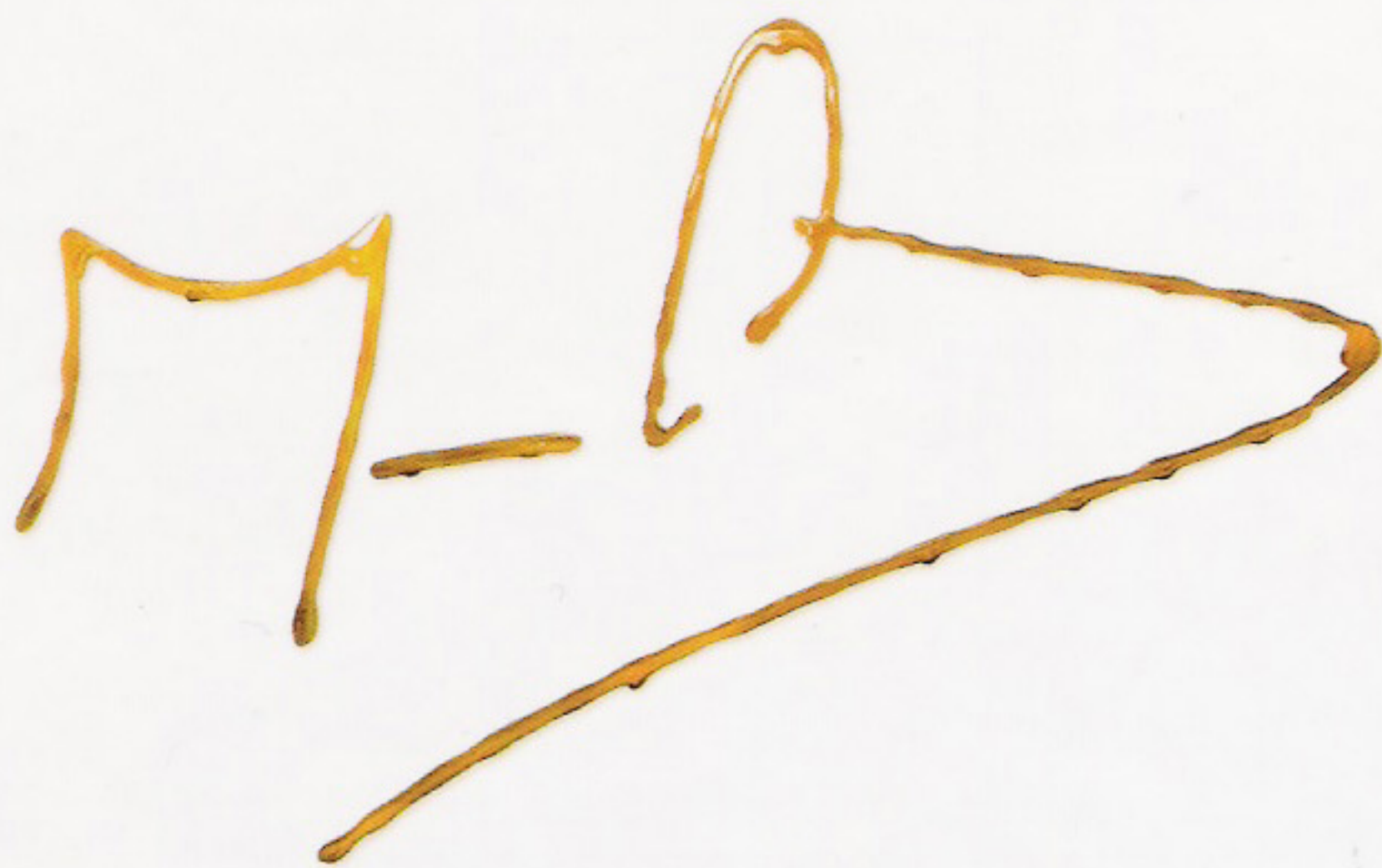
50 granizado de limón y jengibre

52 helado de vainilla

54 higos al horno

56 mató con miel

58 naranjas confitadas



06

santi santamaría

cocina con firma

Trabajador tenaz y meticuloso, se siente orgulloso de ser un artesano que transforma los alimentos para provocar placer y hacer felices a los demás. No reniega de la tecnología pero sostiene que debe ser un soporte y no una dictadura que encadene al cocinero. Se siente un hombre de su tiempo y afirma que sus platos son fruto de sus vivencias, una expresión de su memoria y de su forma de entender la naturaleza.

Provocador y controvertido, sus opiniones siempre logran agitar el mundillo gastronómico, pues su particular visión de la alta cocina está, en muchas ocasiones, al margen de los cánones establecidos.

ISBN 978-84-9815-859-5



EL PAÍS